

Il futuro del vino senza alcol: innovazioni e perplessità

scritto da Emanuele Fiorio | 20 Febbraio 2024



Creare un buon vino non alcolico non è mai stato facile, si tratta di una bevanda da sempre prega di storie e avvolta in rituali e tradizioni. **La complessità e la struttura in bocca di un buon vino è molto difficile da mantenere** dopo aver eliminato l'alcol. Bisogna tenere presente che, sebbene la tecnologia stia migliorando costantemente, [l'eliminazione dell'alcol dal vino è un processo molto invasivo.](#)

È interessante in questo senso riprendere l'esempio emblematico di Studio Null, apparso recentemente su VinePair e cercare di conoscere e capire **come i produttori stiano lavorando per ottenere dei vini di qualità senza alcol.**

Catherine Diao e Dorothy Munholland hanno fondato Studio Null nel 2021, una realtà aziendale che produce solo vini senza alcol, come il Blanc Burgunder (blend bianco da Pinot Bianco e Pinot Grigio) e il Solo Garnacha, un rosso che prende il nome dall'omonimo vitigno spagnolo.

"In generale, cercare vitigni noti per la loro natura altamente aromatica è un buon punto di partenza", evidenzia Diao, "durante la dealcolizzazione, gli aromi più delicati possono a volte andare persi". L'industria del vino dealcolato è ancora in una fase relativamente iniziale ma secondo Diao "la qualità in entrata equivale alla qualità in uscita".

Secondo Diao, l'aroma, i tannini, il peso, il colore, l'equilibrio, la complessità, la profondità e il finale di un vino non alcolico possono variare molto tra i vitigni. Anche utilizzando uve dal medesimo vitigno, **le espressioni possono essere molto diverse a seconda della provenienza**.

La dealcolizzazione è un processo intenso e rimuovere l'alcol – che a volte costituisce fino al 15 o 16 percento del volume – è come rimuovere un muro portante. "Durante questo processo, gli aromi e i sapori più delicati possono andare persi" sottolinea Diao "anche se la tecnologia sta evolvendo e migliorando. **Ci sono sviluppi entusiasmanti per quanto riguarda la conservazione degli aromi e la riduzione del consumo di energia**".

"Il problema dei vini dealcolati è che l'alcol è una parte essenziale della qualità sensoriale di un vino" sostiene **Nicolas Quillé, Master of Wine e operations manager di Crimson Wine Group**, "aggiunge corpo, consente l'invecchiamento, trasporta gli aromi e aumenta la capacità di raggiungere i sensori olfattivi. **Senza alcol, il vino non è vino** e spesso è necessario aggiungere additivi per compensare la mancanza di alcol".

"Chiunque cerchi di confrontare il profilo di gusto di un vino

completamente alcolizzato con la versione dealcolizzata rimarrà deluso. I rossi sono una grande sfida perché la mancanza di alcol rende i tannini molto abrasivi e amari”, afferma Quillé. “**Il corpo che proviene dall'alcol può essere sostituito da zucchero o da gomma.** Dal momento che l'alcol viene rimosso e non si tratta più di vino, tutto è lecito”.

Ma Diao di Studio Null non la pensa allo stesso modo: “Spesso assaggiamo i nostri vini dealcolati mettendoli a confronto con i blend alcolici. Siamo rimasti piacevolmente **sorpresi dalla capacità di questi vini di mantenere l'espressione originale.** Il peso e il corpo possono essere più influenzati dalla dealcolizzazione, specialmente con i vini rossi. Ma in un vino spumante senza alcol, possiamo colmare quel divario in modo più equilibrato e fornire una sensazione in bocca simile a un vino spumante tradizionale, quindi spesso consigliamo alle persone di **iniziare provando gli spumanti** se si stanno avvicinando al vino dealcolato per la prima volta”.

Indubbiamente, il vino dealcolato è migliorato nell'ultimo decennio e probabilmente continuerà a progredire in futuro. La nuova generazione è attenta alla moderazione, sta consumando meno alcol e **molti credono che la categoria dei vini senza alcol crescerà** di conseguenza.

Secondo Diao “ci sono stati sviluppi molto entusiasmanti nella dealcolizzazione negli ultimi anni, soprattutto nella conservazione degli aromi. Gran parte dell'innovazione proviene dai birrai e da esperti di scienze alimentari che stanno studiando metodi di fermentazione creativi e innovativi”.

Diao di Studio Null e Quillé rappresentano due scuole di pensiero opposte sul vino dealcolato ma probabilmente **sarà proprio l'innovazione e la ricerca dell'equilibrio** e del bilanciamento a determinare un avvicinamento tra queste due visioni, per ora, agli antipodi.